

## Őszibarack lekvár teával



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

200 ml piros szőlőlé  
3 filter vaníliaízű Rooibos tea  
850 g őszibarack (előkészítve mérjük le)  
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1**  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

### Előkészítés:

A szőlőlevet a rooibos tea filterrel felfőzzük, majd a filtert kb. 15 percig ázni hagyjuk benne. Az őszibarackot megmossuk, a magját eltávolítjuk, apróra vágjuk, és 850 g-ot kimérünk belőle.

### Elkészítés:

A gyümölcsöt a szőlőlével egy főzőedénybe tesszük, a befőzőcukorral és a dzsemfixszel jól elkeverjük, és állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

### Tipp:

Miközben az üvegek hűlnek, gyakran forgassuk meg őket, hogy a gyümölcs egyenletesen elosztódhasson.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)